



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

FIORE SFOGLIATO CON BLACKERY FORTE

Ingredienti:

Kg	1	Miscela al cacao "Blackery Forte" Molino Dallagiovanna
g	150	Tuorlo
g	430	Acqua
g	150	Zucchero
g	20	Sale
g	150	Burro
g	26	Lievito di birra

1

Procedimento:

Mettere nell'impastatrice zucchero e sale insieme a 350 di acqua e tutto il tuorlo, versare sopra la farina, e prima di azionare la macchina inserire anche 80gr di burro.

Quando l'impasto è incordato aggiungere i 70gr rimanenti di burro, ed in fine l'acqua.

Una volta che l'impasto è ben formato aggiungere il lievito, far girare l'impastatrice per 5/6 minuti.

Far puntare 30 minuti l'impasto coperto con pellicola a 24/25 gradi.

Grazie all'utilizzo di un abbattitore di temperatura portare l'impasto a 14 gradi al cuore, porre quindi in frigorifero tutta la notte a 4 gradi, e il giorno dopo sarà raddoppiato di volume e pronto per essere laminato.